2.069 Nátierka z kuracej pečene
l00 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
Hmotnosť v kg, 1, ks								
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
maslo	1,10	1,10	1,40	1,40	1,75	1,75	2,20	2,20
kuracia pečeň	1,00	0,90	1,20	1,08	1,40	1,36	1,80	1,62
tuk	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20
cibuľa	0,30	0,25	0,40	0,34	0,50	0,43	0,60	0,50
soľ	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
hmotnosť porcie v g	20		26		32		40	

Výrobný postup

Kuraciu pečeň umyjeme a odblaníme. Očistenú na jemno nakrájanú cibuľu speníme na tuku, pridáme odblanenú kuraciu pečeň, ktorú vo vlastnej šťave udusíme. Po udusení necháme vychladnúť. Pomelieme, pridáme maslo, dochutíme soľou a spolu vyšľaháme.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	424	102	1,83	10,4	0,6	0,5	0,1	4,8	0,6	0,789	0,0	0,2	0,3	0,0
B	527	126	2,21	12,9	0,6	0,6	0,1	6,2	0,7	0,951	0,0	0,2	0,4	0,0
C	669	160	2,78	16,4	0,9	0,8	0,1	7,8	0,9	1,197	0,0	0,3	0,5	0,0
D	839	201	3,32	20,7	1,2	0,9	0,1	9,6	1,1	1,431	0,0	0,4	0,6	0,0